

Kontrolrapport

Virksomhed **Hollywood Pizza Bar I/S**

Adresse **Nørregade 5**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **40140069**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	2
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
13-06-2019	

Tidligere kontrol	
Dato 02-05-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 12-02-2019	
Dato 01-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Administrativt bødeforelæg

5.000 kr. fremsendt. Følgende er konstateret:

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne i produktion samt personaletoilet.

Der var ikke varmt vand i vandhanerne i håndvask på personaletoilet og i vasken i produktionskøkken, der også anvendes som håndvask. Virksomheden havde ved tilsyn slukket for varmvandsbeholder.

Foto taget til dokumentation.

Den 2. maj 2019 fik virksomheden en indskærpelse for samme forhold.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har lige vasket meget op.

Kontrolleret tilgængelighed af håndvaske: Følgende er konstateret:

Virksomheden har fjernet håndvask i produktionsområdet.

Virksomheden har nu to vaske, hvor den ene vask benyttes til opvask, og den anden som en kombineret produktion og håndvask. Ved tilsyn var den ene vask, der af virksomheden er udpeget til opvask, fyldt op med opvask. Den anden, der af virksomheden er udpeget som kombineret hånd- og produktionsvask, var fri. Virksomheden oplyser, at salat med videre bliver skyllet inden opstart.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 25 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Hollywood Pizza Bar I/S**

Adresse Nørregade 5

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 40140069

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Vejledt konkret om beskyttelse mod kontaminering af fødevarer.

Administrativt bødeforelæg 5.000 kr. fremsendt. Følgende er konstateret: Lufttemperatur i højt køleskab i køkken målt til 10,8° C og 10,9° C. Kernetemperatur målt i følgende produkter til: stegt kebab 8,0 °C ca. 1,5 kg, stegt kyllingekebab 10,2 °C. Køleskabslågen var itu ved kontrollen og faldt flere gange af. Virksomheden gennemgik samtlige fødevarer og kasserede de fødevarer som var nødvendige ved kontrollen.

Fotodokumentation taget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Køleskabet er defekt og montør er ved kontrollen tilkaldt. Vejledt om opbevaringstemperatur.

Gennemgået procedurer for nedkøling, indfrysning af fødevarer og optøning af fødevarer. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om lille mængde og stor overflade ved både nedkøling og optøning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af sekundære områder i produktionsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler. Følgende er konstateret:

Virksomheden har i forbindelse med renovering af personale toilet, lavet hul / rørføring fra personale toilet og til produktionsområde. Virksomheden oplyste, at det er lavet den 12. juni 2019 og vil blive lukket den 14. juni 2019. Det er ved dette tilsyn vurderet som under bagatelgrænsen.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomheden havde risikoanalyse, egenkontrolprogram og udført dokumentation, for varemodtagelse, opbevaring på køl, opvarmning og nedkøling. Set dokumentation siden sidste tilsyn.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport.

Det indskræpes, at kontrolrapporten, umiddelbart efter at virksomheden har modtaget denne, skal ophænges ved indgangspartiet til virksomheden. Kontrolrapporten skal placeres således, at den til stadighed er let synlig og læsbar for forbrugerne, inden disse betræder virksomhedens forretningsområde.

Følgende er konstateret: Kontrolrapporten med indskærpelse fra den 2. maj 2019 er ikke ophængt og er dermed ikke let synlig og læsbar for forbrugerne.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har lige malet og gjort rent, herfor var kontrolrapport ikke ophængt.

Kontrolrapport

Virksomhed **Hollywood Pizza Bar I/S**

Adresse Nørregade 5

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 40140069

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Foto taget til dokumentation.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.